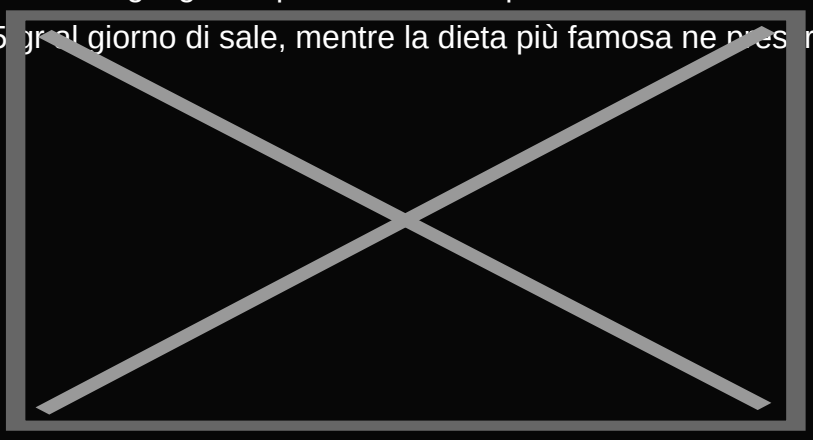
Ecco il Pane Sciocco, preparato senza sale e perfetto per un regime dietetico

49747-pane-sciocco-ambientata-b7abf5a6

Dopo il successo della Pinsa romana, Lanterna, storico marchio ligure di prodotti da forno surgelati, parte del gruppo belga Vandemoortele, torna a celebrare la tradizione gastronomica italiana con il Pane Sciocco, novità 2018 ispirata all' antica ricetta artigianale fiorentina del pane senza sale (in dialetto 'sciocco') e prodotto perfetto per chi segue le diete “free from” (prive di), secondo le linee guida della Organizzazione Mondiale della Sanità per una sana alimentazione, sempre più accreditate da dietologi e dietisti, tanto che sugli scaffali dei supermercati l’offerta di alimenti a basso contenuto salino è ogni giorno più ricca. Per la precisione, secondo la OMS non si dovrebbe mai assumere più di 5 g al giorno di sale, mentre la dieta più famosa ne prescrive appena 2.



Leggero e digeribile, il Pane Sciocco di Lanterna consente di mangiare un pane buono con la libertà di salare primi e secondi o di accompagnarlo a salumi e formaggi molto saporiti. Il Pane Sciocco di Lanterna in più è sano e genuino poiché è preparato con farina di tipo 1 - poco raffinata e macinata a pietra-, lievito madre e germe di grano, vero e proprio antiossidante naturale ricco di acidi grassi, aminoacidi, sali minerali, vitamine del gruppo B e vitamina E. La mollica è caratterizzata da un’alveolatura piccola e regolare mentre la crosta si presenta chiara, spessa ma delicata, spolverata da una leggera infarinatura in superficie.

La ricetta viene da lontano nel tempo: secondo l’ipotesi più accreditata, il pane “sciocco” nacque attorno al XI secolo quando i pisani, a causa della profonda rivalità con Firenze, decisero di bloccare i carichi di sale che arrivavano nel porto per creare un danno economico alla città avversaria. Fu così che, data la carenza e l’alto costo del sale, i fiorentini cominciarono a eliminarlo dall’impasto creando un prodotto alimentare che nel tempo, sarebbe diventato un classico della cucina regionale. E oggi anche un aiuto per mantenersi in forma senza rinunciare al piacere della tavola.

Pane Sciocco è disponibile nella tipica forma a filone da 300 gr.